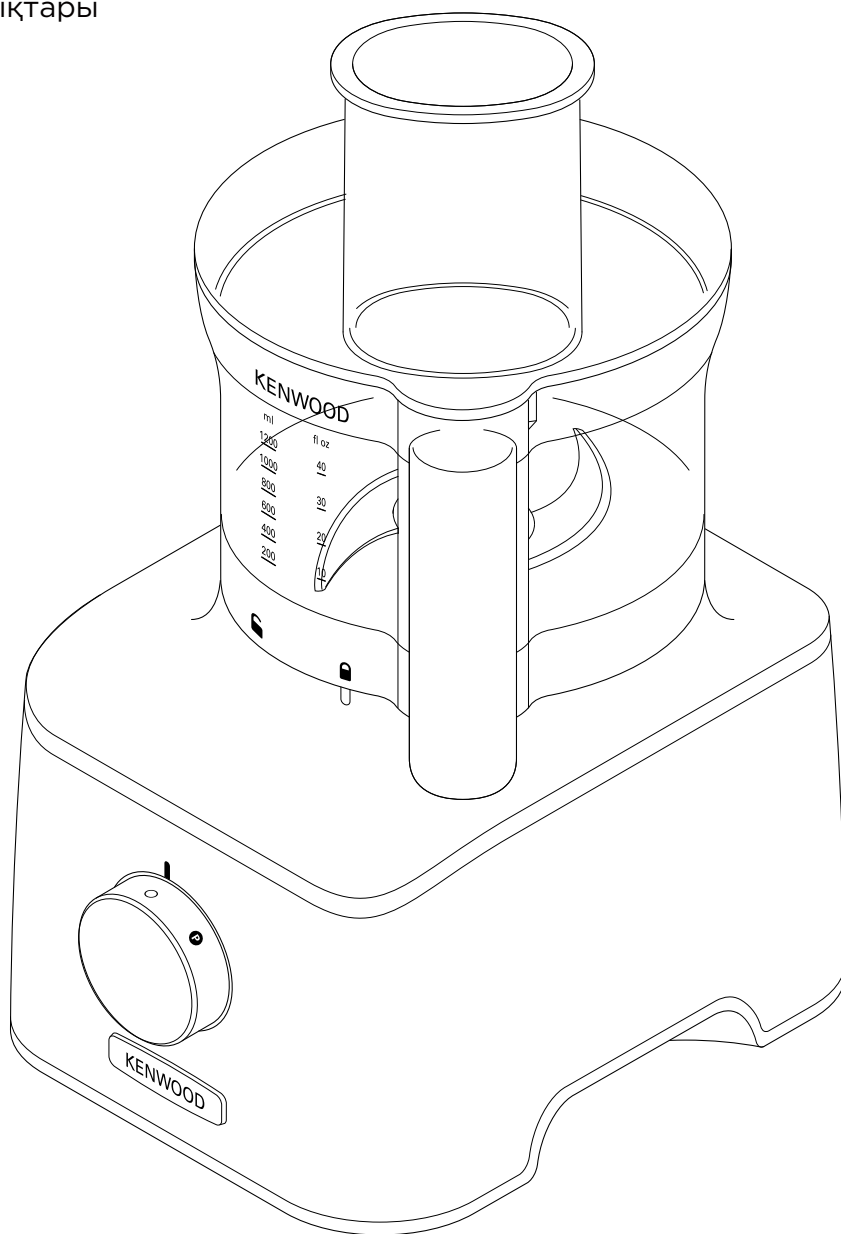


KENWOOD

TYPE FDM30

Инструкции
нұсқаулықтары

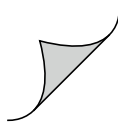


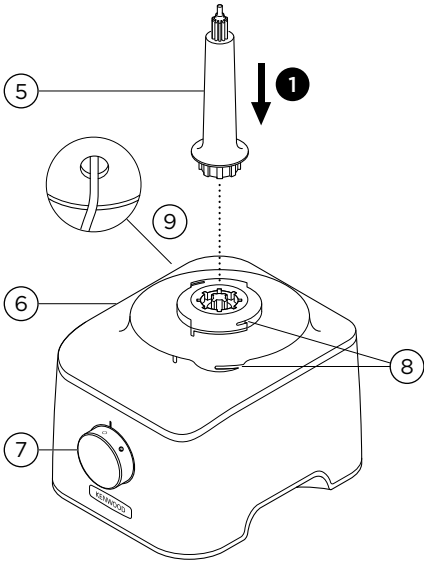
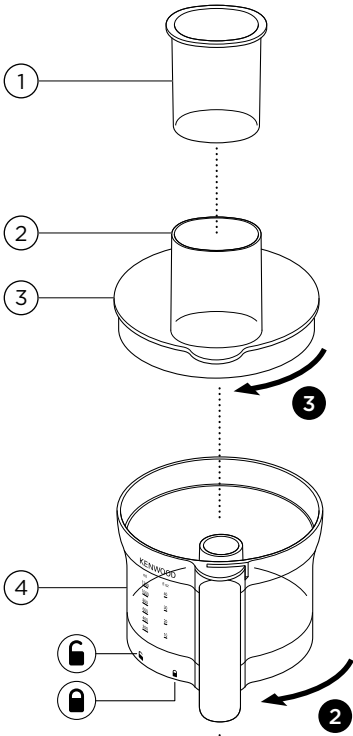
Русский

2 - 14

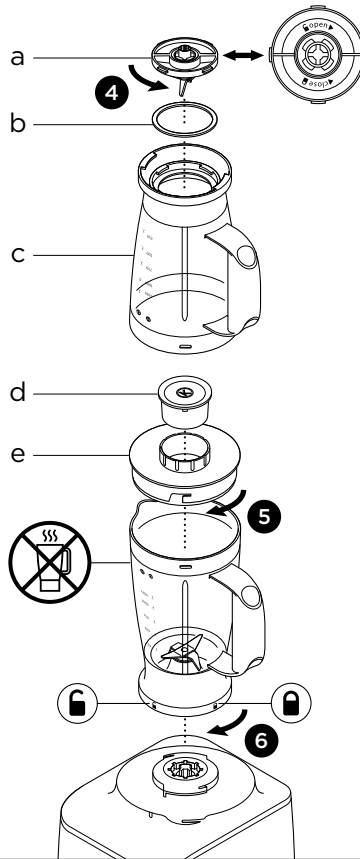
Қазақша

15 - 27

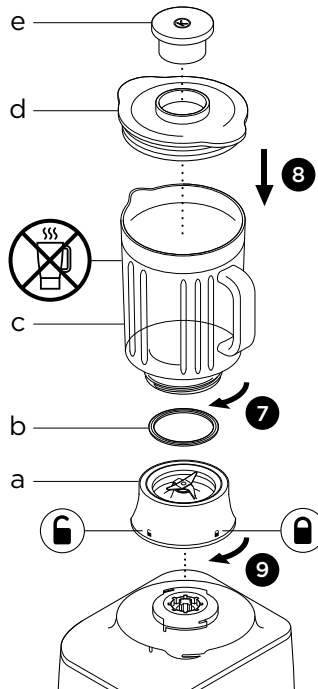




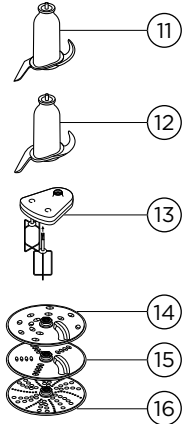
10A Plastic blender



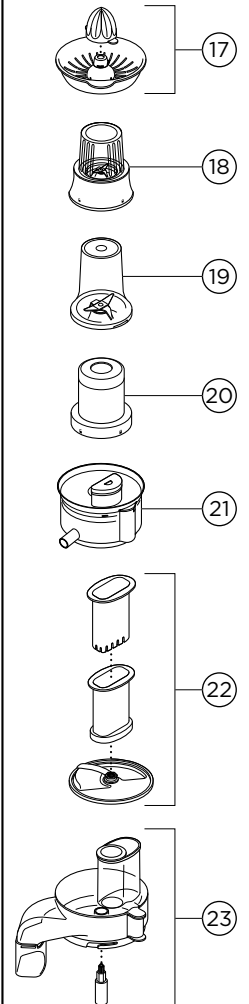
10B Glass blender



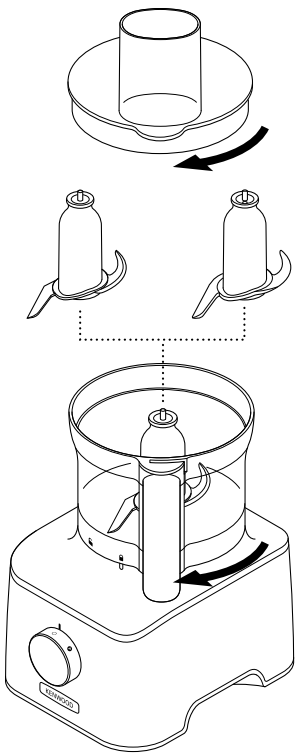
C - standard attachments



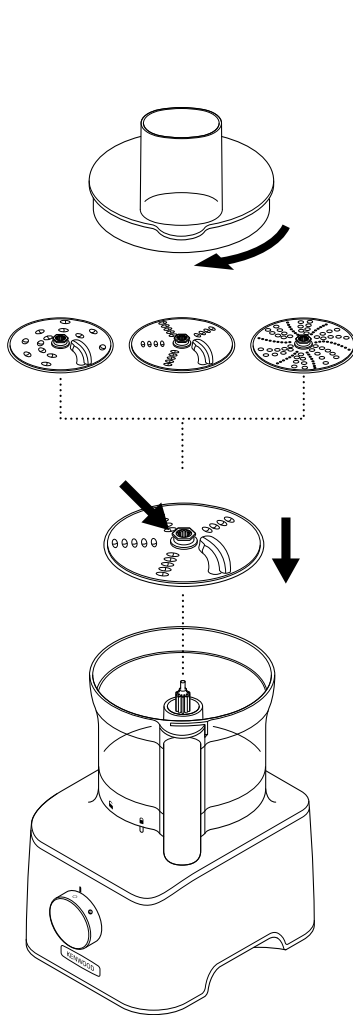
D - optional attachments



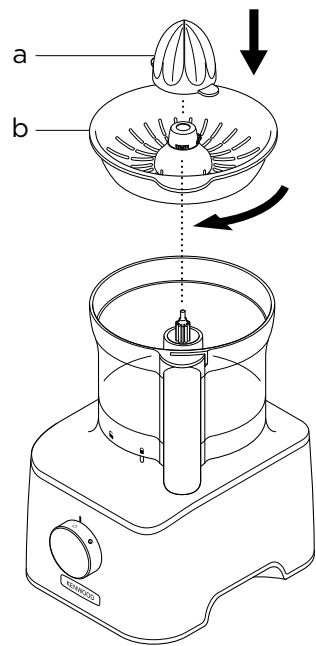
11/12



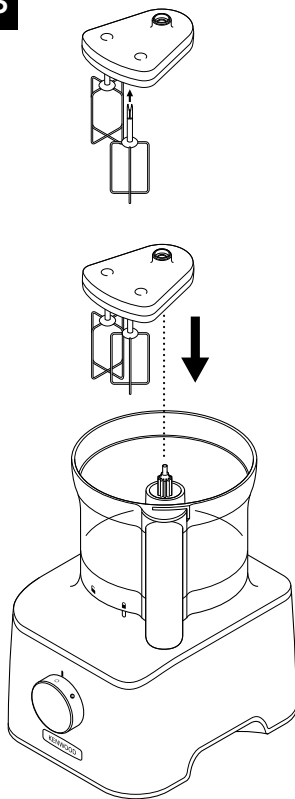
14-15-16



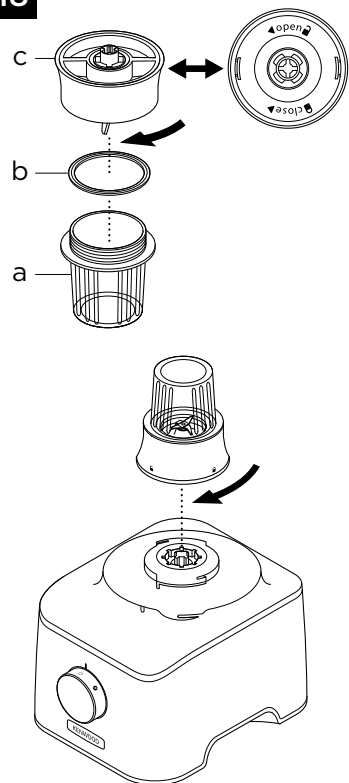
17



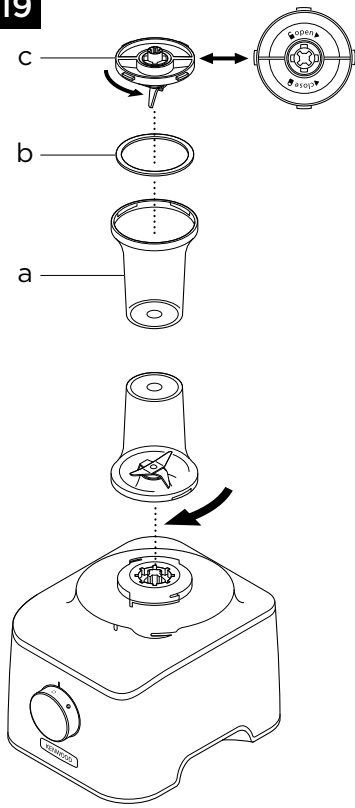
13



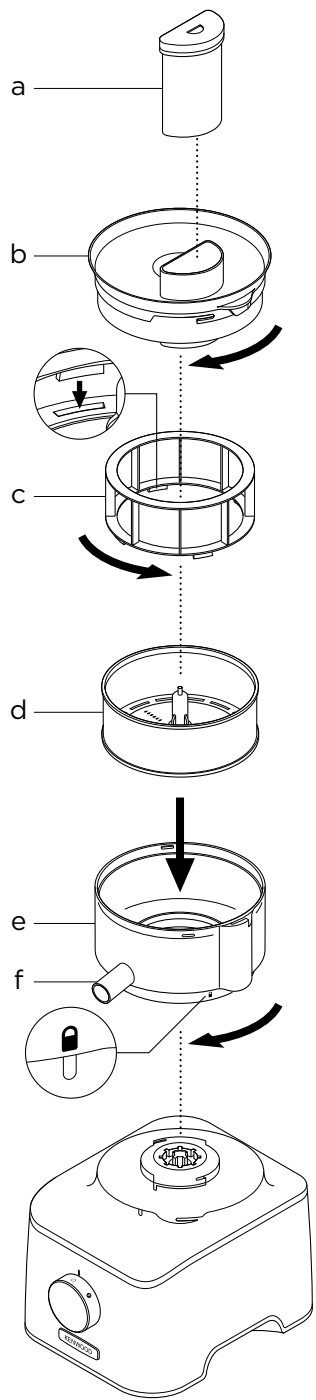
18



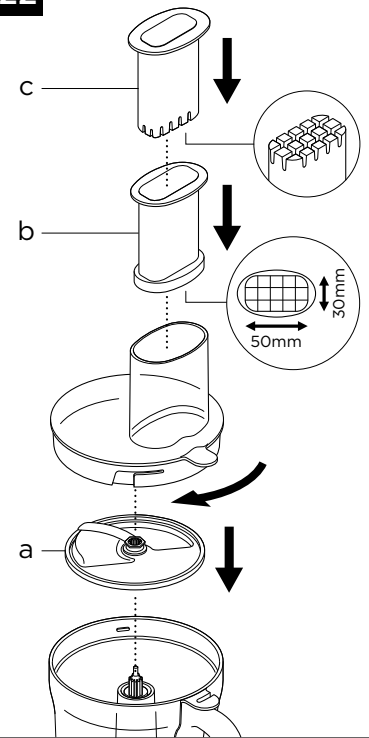
19



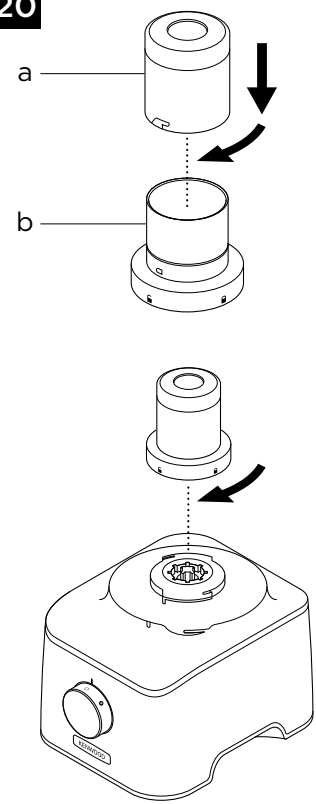
21



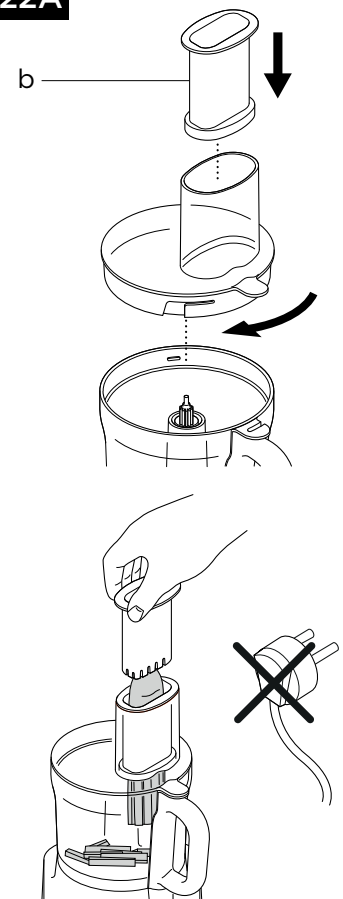
22

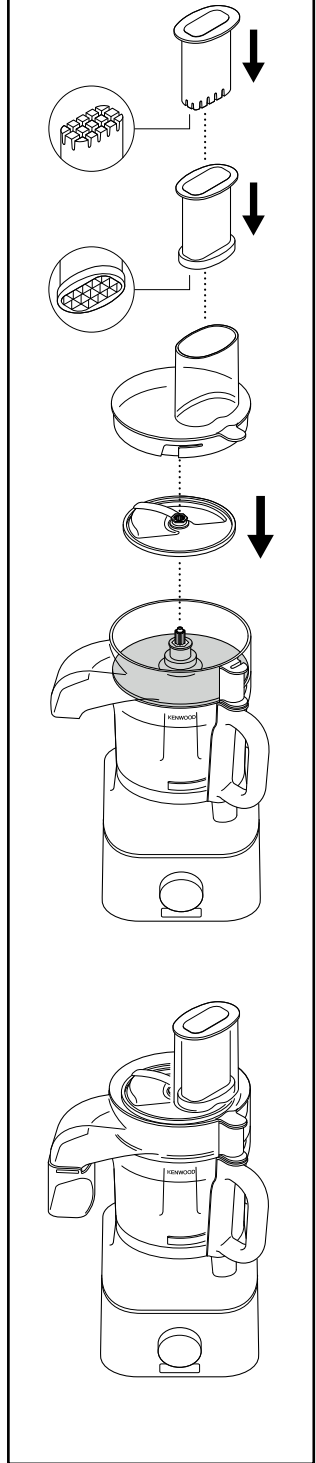
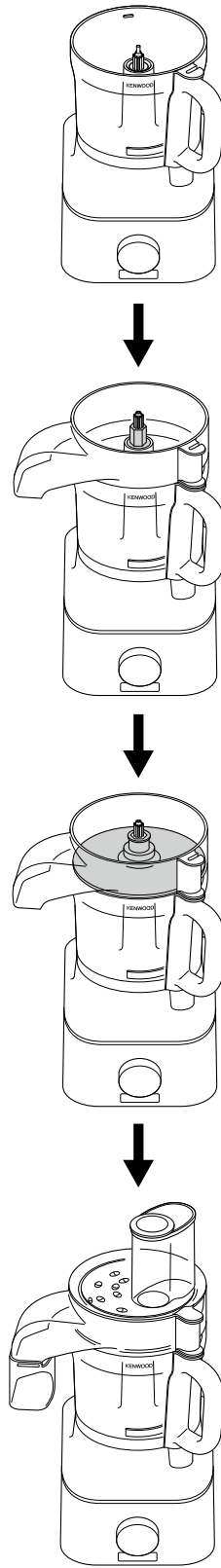
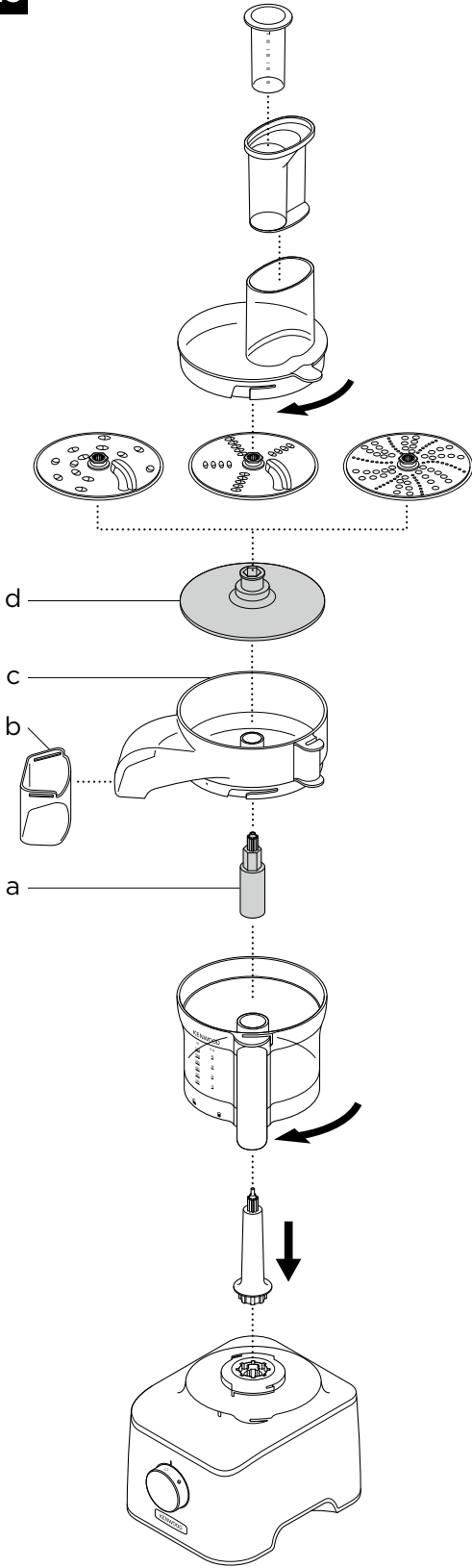


20



22A





Русский

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Не прикасайтесь к острым ножам.** Ножи и диски очень острые, поэтому обращайтесь с ними с крайней осторожностью. **Всегда держитесь за ручку, расположенную сверху, подальше от режущего края, при обращении с острыми режущими ножами, опорожнении чаши и в процессе чистки.**
- **НЕ СЛЕДУЕТ** обрабатывать горячие ингредиенты.
- **Будьте осторожны, наливая горячую жидкость в кухонную машину или блендер, так как ее может выбросить из прибора при внезапном образовании пара.**
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не превышайте максимальные параметры, указанные в Таблице рекомендуемых количеств продуктов.
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

Функция/Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Блендер	60 сек	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Густые смеси в чаше (напр. тесто)	60 сек	
Минирезка/измельчитель	30 сек	
Насадка - мельница	60 сек	

- Не поднимайте и не переносите кухонную машину, держась за рукоятку, т.к. рукоятка может сломаться, и вы получите травму.
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашу.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши кухонной машины или кружки блендера. При необходимости протолкнуть пищу вниз используйте соответствующий инструмент, например, лопатку.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети, если вы оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, демонтажом или чисткой.

- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке руками. Всегда пользуйтесь специально прилагаемым толкателем.
- **Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания, не установив чашу или кувшин/ крышку измельчителя.**
- МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: Перед снятием крышки с чаши, блендера или измельчителя с блока питания:-
 - выключите прибор;
 - дождитесь, чтобы все движущиеся детали/ножи остановились;
 - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу блендера или измельчителя от ножевого блока.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления кухонной машиной, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **С механизмом блокировки следует обращаться осторожно; излишние усилия могут привести к повреждению механизма и к травмам.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, не предусмотренными для данного прибора.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Никогда не допускайте попадания влаги на блок питания, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное использование кухонной машины, блендера или мельницы может привести к несчастному случаю.
- Максимальное значение мощности основано на потреблении мини измельчителя/мельницы, на которые приходится максимальная нагрузка. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.

Блендер

-  **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- **РИСК ОЖОГА:** Перед тем, как поместить горячие ингредиенты в чашу, или перед смешиванием им надо дать остыть до комнатной температуры.
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Включайте блендер только с закрытой крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Никогда не включайте пустой блендер.
- При приготовлении смузи не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.

Насадки для измельчителя

- Никогда не надевайте ножевой блок на блок питания, не установив кувшин / крышку.
- Никогда не отвинчивайте кувшин / крышку, пока измельчитель установлен на приборе.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- Никогда не снимайте измельчитель до полной остановки ножевого блока.
- Если измельчитель установлен неправильно, прибор работать не будет.
- Не обрабатывайте горячие ингредиенты в измельчителе: перед обработкой они должны остыть до комнатной температуры.

Минирезка/измельчитель

- Не рекомендуется измельчать специи, так как они могут повредить пластиковые детали.

Насадка - мельница

- Не обрабатывайте сухой корень куркумы, так как он слишком твердый и это может повредить ножи.

Экстрактор сока

- Не используйте соковыжималку, если фильтр, крышка соковыжималки или чаша имеют повреждения или видимые трещины.
- Режущие лезвия на основании барабана фильтра очень острые, будьте осторожны при обращении с барабаном и его чистке.
- Пользуйтесь толкателем только из комплекта поставки. Никогда не помещайте пальцы в подающую трубку. Перед разблокировкой подающей трубки отключите прибор от сети.
- Перед тем, как снять крышку, выключите прибор и дождитесь остановки фильтра.

Насадки Express Dice / Express Serve и Диски

- Режущая решетка и диски очень острые; обращайтесь с ними с осторожностью при установке, снятии и чистке. **Всегда держитесь за ручку, расположенную сверху, подальше от режущего края, при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и в процессе чистки.**
- Никогда не проталкивайте пищу руками в подающую трубку. Пользуйтесь только толкателем из комплекта поставки.
- Не применяйте избыточных усилий при проталкивании пищи в подающую трубку; это может привести к повреждению насадки.
- Перед снятием крышки отключите прибор и дождитесь полной остановки диска.
- Не наливайте горячие жидкости в подающую трубку.

Express Serve

- Избегайте контакта с движущимися частями прибора. Не опускайте пальцы в выходное отверстие для пищи.
- Не используйте прибор с куборезкой или дисками, не установив подвесной щиток. **В противном случае пища будет застревать под щитком и не выходить через выходное отверстие для пищи, что приведет к повреждению вашей насадки.**
- Соковыжималка для цитрусовых не предназначена для использования с насадкой Express Serve. Соковыжималку для цитрусовых следует всегда использовать вместе с главной чашей.

Чистка

- Протрите блок питания и слегка обмахните головку привода венчика влажной тряпкой, затем высушите. Убедитесь, что в зоне блокировки ⑧ нет остатков пищи.
- Не погружайте блок питания, ножевые блоки и головку привода венчика в воду.
- Чашу, крышку, толкатель и все насадки/инструменты, кроме ножевых блоков и головки привода венчика, можно мыть вручную или в машине.
- Ножевые блоки следует чистить щеткой и полоскать проточной водой.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- 1 Снимите пластмассовые защитные ножны с режущих лезвий. **Будьте осторожны, лезвия очень острые.** Эти ножны предназначены для предохранения лезвий только на время изготовления и транспортировки, так что они вам больше не понадобятся.
- 2 Промойте детали. См. раздел 'уход и чистка'.

Основные компоненты

Кухонная машина

- ① Толкатель
- ② Подающая трубка
- ③ Крышка
- ④ Чаша
- ⑤ Съёмный приводной вал
- ⑥ Блок питания
- ⑦ Регулятор скорости/импульсный режим
- ⑧ Блокиратор безопасности
- ⑨ Место для шнура (сзади)

10A Блендер с пластиковой кружкой (если входит в комплект)

- a Ножевой блок
- b Уплотнительное кольцо
- c Кружка
- d Колпачок наливного отверстия
- e Крышка

10B Блендер со стеклянной кружкой (если входит в комплект)

- a Ножевой блок
- b Уплотнительное кольцо
- c Кружка
- d Крышка
- e Колпачок наливного отверстия

С Насадки, стандартная комплектация

- ⑪ Нож
- ⑫ Насадка для вымешивания теста
- ⑬ Двойной венчик
- ⑭ Диск для нарезки / тонкого измельчения (4 мм)
- ⑮ Диск для нарезки / тонкого измельчения (2 мм)
- ⑯ Диск для особо тонкого измельчения

Насадки




В комплект вашей кухонной машины могут входить не все перечисленные ниже насадки. Набор насадок зависит от модели. Посетите сайт www.kenwoodworld.com, если вам требуется информация о том, как купить насадку, не входящую в комплект поставки.

D - (Могут не входить в комплект поставки)

- ⑰ Соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект поставки)
- ⑱ Стекланный мини измельчитель/мельница (если входит в комплект поставки)
- ⑲ Пластмассовый мини измельчитель/мельница (если входит в комплект поставки)
- ⑳ Насадка - мельница (если входит в комплект поставки)
- ㉑ Экстрактор сока (если входит в комплект поставки)
- ㉒ Express Dice (если входит в комплект поставки)
- ㉓ Express Serve (если входит в комплект поставки)

Как пользоваться кухонной машиной

Схема ① - ③

- 1 Установите съёмный приводной вал на блок питания.
- 2 Затем установите чашу, совместив  на чаше с  на блоке электродвигателя, и поверните по часовой стрелке до фиксации .
- 3 Установите насадку на вал чаши.
 - Не забывайте установить на машину чашу и насадку перед загрузкой ингредиентов.
- 4 Установите крышку так, чтобы верхняя часть приводного вала / насадки была по центру крышки.
 - **Не используйте крышку для управления кухонной машиной, пользуйтесь только регулятором включения/выключения скорости.**
- 5 Подключите прибор к сети, включите и выберите скорость (См. Таблицу рекомендуемых количеств продуктов).
 - **Если чаша или крышка не прилажены как следует к блокиратору безопасности, кухонная машина работать не будет. Подающая трубка и ручка чаши должны быть расположены в переднем углу справа.**
 - Пользуйтесь импульсным режимом (P) для прерывистого воздействия. Импульсный режим будет действовать до тех пор, пока нажата кнопка.
- 6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашу.
 - **Перед снятием крышки всегда выключайте прибор и отключайте его от сети.**

Внимание

- Кухонную машину нельзя использовать для того, чтобы измельчать или молоть кофейные зерна или для переработки сахарного песка в сахарную пудру.
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

Использование насадок

Параметры по каждой насадке указаны в Таблице рекомендуемых объемов продуктов.

10А Блендер с пластиковой кружкой (если входит в комплект)

Как пользоваться блендером

Схема 4 – 6




- 1 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок так, чтобы кольцо аккуратно легло в углубление.

- **При отсутствии или при неправильной установке кольца появится протечка.**

- 2 Придерживая ножевой блок снизу, вставьте лезвия в кружку и поверните против часовой стрелки до фиксации. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:

 – Разблокированная позиция

 – Заблокированная позиция

- 3 Поместите ингредиенты в кружку.
- 4 Установите крышку на кружку и поверните по часовой стрелке до щелчка. Установите колпачок наливного отверстия.
- 5 Поместите блендер на блок питания, совместите  на блендере с  на блоке, поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать .

- **Если блендер неправильно совмещен с блокиратором безопасности, прибор работать не будет.**

10В Блендер со стеклянной кружкой (если входит в комплект)

Как пользоваться блендером

Схема 7 – 9




- 1 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок так, чтобы кольцо аккуратно легло в углубление.

- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**

- 2 Накрутите кружку на ножевой блок. См. значки на днище ножевого блока:

 – Разблокированная позиция

 – Заблокированная позиция

- 3 Поместите ингредиенты в кружку.
- 4 Установите крышку на кружку и надавите, чтобы наливного ее на месте. Установите колпачок заливочного отверстия.
- 5 Поместите блендер на блок питания, совместите  на блендере с  на блоке, поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать .

- **Если блендер неправильно совмещен с блокиратором безопасности, прибор работать не будет.**

Советы

- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в блендер. Снимите колпачок наливного отверстия. Затем, при работающем приборе, медленно добавляйте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, иногда приходится осторожно отскребывать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок наливного отверстия и, при работающем приборе, загрузите кусочки один за другим. Не опускайте руки в подающую трубку. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте чашу.

11 Нож

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Советы

- Для получения более грубой консистенции используйте импульсный режим.
- Мясо, хлеб и овощи нарежьте кубиками размером примерно 2 см.
- Печенье следует покрошить и засыпать через трубку в процессе работы машины.
- Следите за тем, чтобы не подвергать ингредиенты чрезмерной обработке.
- Жир для теста следует нарезать холодным на кубики по 2 см.

12 Насадка для вымешивания теста

Используется для дрожжевого теста.

Следуйте указаниям в разделе “Как пользоваться кухонной машиной”.

Советы

- Время обработки не должно превышать 60 секунд.
- Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавляйте жидкость через подающую трубку в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор, пока не образуется гладкий упругий ком теста.
- Повторно замешивать следует только вручную. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чаше, так как это может нарушить устойчивость кухонной машины.

13 Двойной венчик

Использование венчика

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 2 Надежно вставьте каждую взбивалку в головку приводного вала.
- 3 Установите венчик осторожно поворачивая, пока он не опустится на приводной вал.
- 4 Поместите нужные ингредиенты.
- 5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.

Советы

Важно

- **Этот венчик не подходит для переработки универсальных смесей, поскольку они слишком густые и могут повредить насадку. Для этих целей используйте нож.**
- Для получения оптимального результата яйца должны быть комнатной температуры.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чаша и венчик чистые и нежирные.

14 - 16 Диски

Как пользоваться режущими дисками

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 2 Удерживая ручку, расположенную в центре, установите диск на приводной вал соответствующей стороной вверх.

- 3 Установите крышку.
- 4 Положите продукты в подающую трубку.
- 5 Включите прибор и равномерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Советы

- Используйте свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте подающую трубку равномерно по всей ширине. Тем самым предотвращается смещение продуктов в сторону при обработке.
- При шинковке и тонком измельчении продукты, размещаемые вертикально, будут нарезаны более короткими кусочками, чем продукты, размещаемые горизонтально.
- На диске или чаше всегда остается небольшое количество продуктов по окончании процесса обработки.

17 Соковыжималка для цитрусовых (если входит в комплект поставки)

- a Конус
- b Сито

Использование соковыжималки для цитрусовых






- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
 - 2 Установите сито в чашу, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чаши.
 - 3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз.
 - 4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Если сито не зафиксировано как следует, соковыжималка для цитрусовых работать не будет.**

Советы

- Для получения оптимальных результатов фрукты следует хранить и выжимать при комнатной температуре. Перед отжимом покатайте фрукт рукой по рабочему столу.

- Для более эффективного отжима вращайте фрукт на конусе из стороны в сторону в процессе обработки.
- При выжимании большого количества фруктов регулярно очищайте сито, чтобы на нем не накапливались семена и кожура.

18/19 Минирезка/измельчитель (если входит в комплект поставки)

- a Кувшин
b Уплотнительное кольцо
c Ножевой блок
- 1 Поместите ингредиенты в кувшин.
 - 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
 - 3 Переверните ножевой блок. Опустите его в кувшин лезвиями вниз.
 - 4 Привинтите ножевой блок к кувшину до упора. См. значки на оборотной нижней поверхности ножевого блока:
 -  - Разблокированная позиция
 -  - Заблокированная позиция
 - 5 Поместите измельчитель на блок питания, совместите  на измельчителе с  на блоке питания и поверните по часовой стрелке до фиксации .
 - 6 Выберите максимальную скорость или используйте импульсный режим (P).

Советы

- Перед обработкой в измельчителе приготовленные для детского питания / пюре ингредиенты должны остынуть до комнатной температуры.
- Для достижения наилучшего результата при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

20 Насадка - мельница (если входит в комплект поставки)

- a Крышка мельницы
b Ножевой блок мельницы
- 1 Поместите ингредиенты в ножевой блок.
 - 2 Установите крышку и поверните по часовой стрелке до фиксации.
 - 3 Установите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
 - 4 Выберите скорость или установите импульсный режим (P).

Советы

- Для наилучших результатов не рекомендуется одновременно обрабатывать в мельнице более 50 г специй.
- Специи в целом виде гораздо дольше сохраняют вкус, чем молотые, поэтому для сохранения вкуса лучше за один раз молоть небольшое количество свежих ингредиентов.
- Для максимального проявления вкусовых качеств ингредиентов и эфирных масел перед помолом рекомендуется поджарить их в целом виде.
- Не обрабатывайте сухой корень куркумы в мельнице, так как он твердый и этим можно повредить ножи.
- Перед обработкой имбиря его следует нарезать на маленькие кусочки.
- Для достижения наилучших результатов при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

21 Экстрактор сока (если входит в комплект поставки)

- a Толкатель
b Крышка соковыжималки
c Съёмник мякоти
d Барабан фильтра
e Чаша
f Носик для сока

Как пользоваться экстрактором сока

- 1 Установите соковыжималку на блок питания, поверните по часовой стрелке до фиксации. При правильной установке чаши носик должен быть слева.
 - 2 Поместите съёмник мякоти в барабан фильтра так, чтобы отметки совместились с разрезами на дне барабана.
 - 3 Установите барабан фильтра
 - 4 Установите крышку насадки, поверните по часовой стрелке до фиксации.
- Соковыжималка будет работать только при условии, что чаша или крышка правильно совмещена с механизмом блокировки.**
- 5 Поставьте подходящий стакан или кувшин под отверстие для сока.
 - 6 Разрежьте ингредиенты в соответствии с размерами подающей трубки.
 - 7 Включите прибор и равномерно толкайте вниз толкателем; никогда не помещайте пальцы в подающую трубку. Перед добавлением следующей порции полностью обработайте.

- После добавления последней порции дайте соковыжималке поработать еще 30 секунд, чтобы извлечь весь сок из барабана фильтра.

Важно

- Если соковыжималка начнет вибрировать, выключите и извлеките мякоть из барабана. При неравномерном распределении мякоти соковыжималка вибрирует.
- Использование некоторых очень твердых продуктов может замедлить или остановить работу соковыжималки. Если это произойдет, выключите и разблокируйте фильтр.
- Регулярно выключайте прибор и опорожняйте сборник мякоти в процессе его использования.

Советы

- Перед обработкой удалите косточки и семечки (например, у перца, дыни, слив) и жесткую кожуру (например, дыни, ананаса). Кожуру яблок и груш удалять не нужно.
- Используйте твердые, свежие фрукты и овощи.

22 Express Dice (если входит в комплект поставки)

- a Диск для нарезки кубиками
- b Решетка для нарезки кубиками
- c Толкатель для нарезки кубиками

Внимание: Диск для нарезки кубиками предназначен только для использования с куборезкой.

Как пользоваться насадкой Express Dice

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 2 Добавьте диск для нарезки кубиками и установите крышку.
- 3 Установите решетку для нарезки кубиками в загрузочную трубку.
- 4 Включите прибор и используйте толкатель для нарезки кубиками, чтобы обработать ингредиенты через решетку для нарезки кубиками.

Советы

- Для более эффективной обработки возьмитесь обеими руками за верхний конец толкателя и с силой подтолкните его вниз.

- Для наилучших результатов используйте свежие фрукты и овощи.
- Для того, чтобы продукты не забивались, не загружайте плотно подающую трубку; в идеале размеры нарезанных кусочков не должны превышать:



- Если продукты слишком трудно протолкнуть через решетку, их следует термически обработать в течение примерно 10-15 минут, затем дайте им охладиться в холодильнике перед обработкой.
- Перед переработкой всегда удаляйте твердую кожуру, косточки, зернышки, семена и т.д.

Примечание:

- В связи с разнообразием размеров и форм продуктов в результате нарезки кубиками появятся кусочки неправильной формы, это нормально
- Такие продукты, как сыр, ветчина и чоризо будут застревать в решетке, поэтому их не рекомендуется использовать с этой насадкой.

Чистка решетки

Используйте конец толкателя для удаления пищи, застрявшей в решетке для нарезки кубиками.

22A Насадку Express Dice можно также использовать для приготовления картофеля фри, крутите и батоннов.

- 1 Установите решетку для нарезки кубиками без диска для нарезки кубиками.
- 2 Затем протолкните ингредиенты вручную через решетку, не включив прибора.

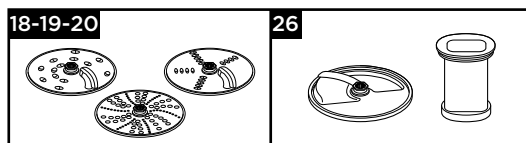
23 Express Serve (если входит в комплект поставки)

- a Приводной вал насадки Express serve
- b Спускной лоток
- c Основание
- d Подвесной щиток

- 1 Установите приводной вал и чашу на блок питания.
- 2 Насадка Express Serve будет работать **только при условии, что малый приводной вал установлен на главный.**

- 3 Установите требуемую насадку /диск, не применяя чрезмерных физических усилий. Дополнительная информация и советы содержатся в разделах “Диски” и “Насадка Express Dice”.

Используйте в сочетании со следующим:



Важно: Куборезка и диски

- Если пища не выходит из выходного отверстия, выключите прибор и проверьте, не собирается ли она под диском и установлен ли подвесной лоток. Для продолжения процесса уберите всю застрявшую пищу.

Уход и очистка

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- **Соблюдайте осторожность в обращении с ножевым блоком и режущими дисками, они чрезвычайно острые.**
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным и не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Блок питания

- Вытрите влажной тряпкой, затем высушите. Убедитесь, что в зоне блокировки ⑧ нет остатков пищи.
- Не погружайте в воду блок питания.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑨.

Инструкции по чистке: см. соответствующую схему 24.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2020 года = 20T04

Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортер и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Модель	TYPE FDM30
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	800 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).

Таблица рекомендуемых количеств продуктов

Не давайте прибору работать без остановки дольше, чем в течение периода, указанного ниже.

Не превышайте максимальные параметры, указанные в диаграмме ниже.

Беспрерывная обработка в течение более длительного времени может привести к повреждению прибора.

Данные по обработке предоставлены только ориентировочно и зависят от конкретного рецепта и ингредиентов, подлежащих обработке.

Не подвергайте обработке горячие ингредиенты.




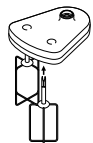
Инструмент/ Насадка	Назначение		 (Сек)	
	Универсальные смеси для тортов	2	10	1,2 кг Общий вес
	Приготовление выпечки: растирание жиров с мукой Добавление воды для смешивания ингредиентов теста	2 1 - 2	10 10 - 20	300 г Муки вес
	Нарезка рыбы и постного мяса Паштеты и террины	2	10 - 30	400 г макс. постная говядина
	Нарезка овощей	P	5 - 10	100 г - 500 г
	Нарезка орехов	2	30 - 60	100 г - 200 г
	Травы	2	20 - 30	30 г -50 г
	Майонез	2	60 - 80	4 яичных желтка.
	Пюре из мягких фруктов, приготовленных фруктов или овощей	2	10 - 30	500 г
	Яичный белок	2	60 - 120	2 - 6 (200 г)
	Сливки для взбивания (Время обработки может быть разным в зависимости от содержания жира в сливках).	2	60 - 120	250-500 мл












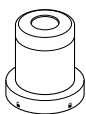
Таблица рекомендуемых количеств продуктов				
Инструмент/ Насадка	Назначение		 (Сек)	
	Дрожжевое тесто	2	60	340 г Муки вес 550 г Общий вес
	Измельчение и нарезка твердых продуктов на ломтики, таких как сыр, морковь, картофель или продукты со схожей текстурой.	2	-	Не превышайте максимальный уровень отметки на чаше (1.2 л)
	Нарезка на ломтики более мягких продуктов: огурцов и помидоров.	1	-	
	Натирание сыра пармезан	2	-	
	Используйте для отжима сока из цитрусовых, например апельсинов, лимонов, лаймов и грейпфрутов)	1	-	-
	Холодные жидкости и напитки (Лед/мороженые ингредиенты добавляются в кружку в последнюю очередь).	2	30 - 60	1,2 л
	Молочный коктейль / смеси на основе холодного молока	2	15 - 30	1 л
	Колка льда	P	30 - 40	6 кубиков из льда (125 г)
	Жидкое взбитое тесто (Сначала добавить жидкие ингредиенты).	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 л
	Орехи	2	10 - 30	50 г
	Кофейные зерна	2	30	50 г
	Сырое мясо (бифштекс), нарезанное на кубики по 2 см	P	5	70 г
	Обработка специй Черный перец горошком, семена кардамона, семена тмина, кориандра и фенхеля	2	30 - 60	50 г
	Помол кофейных зерен	2		50 г
	Измельчение орехов	P	-	50 г
	Обработка головок чеснока, свежих плодов перца чили и корня имбиря	P	-	30 г
	Свежий кокосовый орех	2/P	30 - 60	40 г

Таблица рекомендованных скоростей





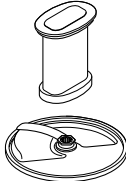
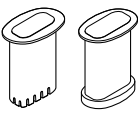
Инструмент/ Насадка	Назначение		 (Сек)	
	Фрукты и овощи	2	-	600g
	Используется для нарезки различных продуктов питания, таких как морковь, кабачок, огурец, свекла и яблоки на кубики.	2	-	Не заполняйте выше уровня максимального наполнения, отмеченного на чаше.
	Для нарезки различных продуктов в процессе приготовления картофеля фри и крутите, таких как картофель, морковь, кабачки и огурцы.	Вручную		

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Кухонная машина не работает	Не подается питающее напряжение. Чаша неправильно установлена на блок питания. Неправильно зафиксирована крышка чаши.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. Убедитесь в том, что чаша находится в правильном положении, а ручка направлена на передний правый угол. Проверьте, правильно ли расположены блокираторы в ручке. Комбайн не заработает при неправильной установке чаши и крышки. Если все установлено правильно, удостоверьтесь в наличии питания в вашей электросети.
Блендер или мельница не работает	Блендер или мельница не зафиксированы как следует. Блендер или мельница неправильно собраны.	Если блендер или мельница зафиксированы неправильно, они работать не будут. Убедитесь в том, что ножевой блок как следует прикручен к чаше / кувшину.
Кухонная машина останавливается во время работы	Комбайн перегружен или превышена максимальная норма загрузки. Крышка не зафиксирована.	Проверьте показатели максимальной загрузки по таблице рекомендуемых количеств продуктов. Проверьте, правильно ли зафиксирована крышка.
Протечка блендера / измельчителя в основании ножевого блока.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Убедитесь в том, что уплотнительное кольцо правильно установлено и не повреждено. Порядок получения уплотнения для замены см. в разделе "Обслуживание и забота о покупателях".
Неудовлетворительная работа инструментов или насадок	См. раздел "Использование насадок". Убедитесь в том, что насадки установлены правильно.	

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік


- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Өткір алмастарды ҰСТАМАҢЫЗ.** Алмастар мен дисктер өте өткір, абайлап ұстаңыз. **Ұшы өткір болған кесу жүздерін пайдалану, тостағанды босату және тазалау кезінде қолыңызды әрқашан кесу жиегінен алшақ ұстап, үстіңгі жақтағы саусақпен ұстауға арналған ернеуден ұстаңыз.**
- **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **Асүй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, кенеттен буланып кетсе, сыртқа қарай шашырап төгілуі мүмкін.**
- Іске қосылып тұрғанда құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мәндерден аспаңыз.
- **Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.**

Функция/Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Блендер	60 сек	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Ыдыстағы ауыр қоспалар (мысалы, қамыр)	60 сек	
Шағын ұсақтағыш/ майдалағыш	30 сек	
Ұнтақтағыш	60 сек	

- Өңдеу құралын тұтқасынан ұстап көтермеңіз немесе тасымалдамаңыз, әйтпесе тұтқасы үзіліп, нәтижесінде зақым келтіруі мүмкін.
- Табақтағы затты құймас бұрын әрқашан пышақ алмасын алып тастаңыз.
- Қуат көзіне қосылып тұрғандықтан, қолдарыңыз бен құралдарды өңдеу құралы табағынан және блендер бокалынан алыңыз. Егер тағамды төменге қарай итеру қажет болса, күрекше секілді қолайлы құралды қолданыңыз.

- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса және оны құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын әрқашан оны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.
- **Бокал немесе ұсақтағыш ыдыс/қақпақ орнатылмаған күйде пышақ жүздерінің жинағын ешқашан қуат блогына орнатпаңыз.**
- САҚ БОЛЫҢЫЗ: Тостағаннан қақпақты алудан бұрын, блендерді немесе ұсақтағышты қуат көзінен ажырудан бұрын:
 - өшіріңіз;
 - тіркемесі/алмастары толығымен тоқтағанша күтіңіз;
 - блендер бокалын немесе ұнтақтағыш құтыны алмас жинағынан бұрап босатып алмаңыз.
- Өңдеу құралын іске қосу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан қосу/өшіру жылдамдықты реттегішін қолданыңыз.
- **Ішкі құлып механизміне шамадан тыс күш жұмсалса, бұл құралға зақым келуі немесе зақым келтіруі мүмкін.**
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй тұрмысында ғана қолданыңыз. Kenwood компаниясы құрылғыны дұрыс қолданбау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде туындаған ақаулыққа жауапты болмайды.
- Өңдеу құралын, блендерді немесе ұнтақтағышты дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Максималды мән ең үлкен жүктемені алатын мини чоппер/ұсақтағыш тіркемесіне негізделеді. Өзге тіркемелер азырақ жүтемені алуы мүмкін.

Блендер

-  **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Бокалға салмас немесе блендерден өткізбес бұрын ыстық ингредиенттердің бөлме температурасына дейін салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Алмас жинағын ұстаған кезде әрқашан абай болыңыз және тазалаған кезде алмастың кесетін шетін ұстаңыз.
- Блендерді тек қақпағын салып қосыңыз.
- Берілген алмас жинағы бар бокалды ғана қолданыңыз.
- Блендерді ешқашан бос іске қоспаңыз.
- Смузи рецептілері - ешқашан қатқан кезде қатты массаны түзетін қатырылған ингредиенттерді қолданбаңыз, бокалға салмас бұрын оны бөліңіз.

Ұнтағыш тіркемелері

- Алмас жинағын ешқашан құты/қақпақ салынбайынша, қуат бөлігіне салмаңыз.
- Ұнтағышты құрылғыға салғанда, ешқашан құтыны/қақпақты бұрап, босатпаңыз.
- Өткір алмастарды ұстамаңыз - Алмас жинағын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, ешқашан ұнтағышты алмаңыз.
- Ұнтағыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Ыстық ингредиенттерді ұнтағышта араластырмаңыз, өңдемес бұрын бөлме температурасында салқындатып алыңыз.

Шағын ұсақтағыш/майдалағыш

- Пластикалық бөліктеріне зақым келтіруі мүмкін болғандықтан, дәмдеуіштерді өңдеу ұсынылмайды.

Ұнтақтағыш

- Құрғатылған куркума тамырын бұл құралдардың көмегімен өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.

Шырынсыққыш

- Егер сүзгі, шырынсыққыш қақпағы немесе тостаған зақымдалған болса немесе оларда көзге көрінетін жарықтар болса, шырынсыққышты пайдаланбаңыз.
- Сүзгі барабанының негізіндегі кесу жүздері өте өткір, барабанды ұстағанда және тазалағанда абай болыңыз.
- Тек қамтамасыз етілген итергішті қолданыңыз. Беріліс түтігіне ешқашан саусағыңызды салмаңыз. Беріліс түтігін бұғатталудан босатудан бұрын тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Қақпақты алып тастаудан бұрын, құрылғыны өшіріп, сүзгі тоқтағанша күте тұрыңыз.

Express Dice/Express Serve тіркемесі мен дискілері

- Турау торы мен дискілер өте өткір; орнату, алып тастау және тазалау кезінде абай болыңыз. **Өткір кесу жүздерін пайдалану, тостағанды босату және тазалау кезінде қолыңызды кесу жиегінен алшақ ұстап, саусақпен ұстауға арналған ернеуден ұстаңыз.**
- Тағамды беріліс түтігінен төмен қарай итеру үшін ешқашан саусағыңызды пайдаланбаңыз. Тек қамтамасыз етілген итергішті пайдаланыңыз.
- Тағамды беріліс түтігінен төмен қарай итеру үшін тым көп күш салмаңыз – тіркемені зақымдап алуыңыз мүмкін.
- Қақпақты алып тастаудан бұрын дисктің толықтай тоқтауын күтіңіз.
- Беріліс түтігінен ыстық сұйықтықтарды құймаңыз.

Express Serve

- Жылжымалы бөлшектерге қол тигізбеңіз. Саусағыңызды тағам шығатын саңылауға салмаңыз.
- Ұстағыш табақша орнатылмаған күйде Текшелеп турағышты немесе Дискілерді пайдаланған кезде құрылғыны жұмыс істетпеңіз. **Егер ұстағыш табақша орнатылмаған болса, тағам табақшаның астына тұрып қалып, тағам шығысынан шықпайды, нәтижесінде тіркемеңіз зақымдалуы мүмкін.**
- Цитрустық жемістерге арналған шырынсыққыш Express Serve құрылғысымен бірге пайдалануға арналмаған. Цитрустық жемістерге арналған шырынсыққышты әрқашан негізгі тостағанмен бірге пайдаланыңыз.

Тазалау

- Қуат блогы мен бұлғауыш жетегінің басын ылғал шүберекпен сүртіп, одан кейін құрғатыңыз. Өзара құлыптау аймағында тағам қалдықтарының жоқ екеніне көз жеткізіңіз ⑧.
- Қуат блогын, алмас жинақтарын немесе бұлғауыш жетегінің басын суға батырмаңыз.
- Алмас жинағы мен бұлғауыш жетегінің басынан басқа тостағанды, қақпақты, итергішті және барлық тіркемелерді/ құралдарды қолмен де, ыдыс жуу машинасында да жууға болады.
- Алмас жинақтарын қылшақпен тазалап, ағын судың астында шаю керек.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Алғаш рет қолданбас бұрын

- 1 Пышақ алмасынан пластикалық алмас орамаларын алыңыз. **Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.** Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
- 2 Бөліктерін жуыңыз, «күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

Өңдеу құралы пернесі

- ① Итеру құралы
- ② Беру түтікшесі
- ③ Қақпақ
- ④ Табақ
- ⑤ Алынбалы жетекші білік
- ⑥ Қуат бөлігі
- ⑦ Жылдамдықты/импульсті реттегіш
- ⑧ «Қауіпсіздік» ішкі құлпы
- ⑨ Сымды сақтау (артында)

10А Пластикалық блендер

(берілген болса)

- a Алмас жинағы
- b Тығыздауыш дөңгелек
- c Бокал
- d Қақпақ
- e Құю саңылауы

10В Шыны блендер (берілген

болса)

- a Алмас жинағы
- b Тығыздауыш дөңгелек
- c Бокал
- d Құю саңылауы
- e Қақпақ

С Қалыпты тіркемелер

- ⑪ Пышақ алмасы
- ⑫ Қамыр құралы
- ⑬ Екі жақты бұлғауыш
- ⑭ 4 мм кесу/үгіту дискі
- ⑮ 2 мм кесу/үгіту дискі
- ⑯ Өте ұсақ тор дискісі

Тіркемелер

Төменде тізімделген тіркемелердің барлығы тағамды өңдеу үлгісімен берілмеуі мүмкін. Тіркемелер үлгі нұсқасына байланысты болады. Қаптамаға кірмейтін тіркемені сатып алу туралы ақпарат алу үшін www.kenwoodworld.com сайтына кіріңіз.




D Қосымша тіркемелер

- ⑰ Цитрус шырынын сыққыш (берілген болса)
- ⑱ Шыныдан жасалған шағын майдалағыш/ ұнтақтағыш (берілген болса)
- ⑲ Пластиктен жасалған шағын майдалағыш/ ұнтақтағыш (берілген болса)
- ⑳ Ұнтақтағыш (берілген болса)
- ㉑ Шырынсыққыш (берілген болса)
- ㉒ Express Dice (берілген болса)
- ㉓ Express Serve (берілген болса)

Тағамды өңдеу құралын

қолдану

Сурет ① - ③

- 1 Алынбалы жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
- 2 Одан кейін табақты қуат бөлігіндегі  белгісімен табақтағы  белгісін туралау арқылы салыңыз, оны ол құлыпталмайынша  сағат тілімен бұраңыз.
- 3 Табақтың жетекші білігіне тіркемені салыңыз.
 - Ингредиенттерді қоспас бұрын, әрқашан табақты және тіркемені өңдеу құралына салыңыз.
- 4 Қақпақты жетекші білігінің/құралдың жоғарғы бөлігі қақпақтың ортасында болатындай салыңыз.
 - **Өңдеу құралын іске қосу үшін қақпақты қолданбаңыз, әрқашан қосу/өшіру жылдамдықты реттегішін қолданыңыз.**
- 5 Қуат кабелін, одан кейін қуат көзін қосып, қажетті жылдамдықты таңдаңыз. (Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз).
 - **Табақ немесе қақпақ ішкі құлыптарына дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді. Беру түтікшесі мен табақ тұтқасының оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз.**
 - Пульсті (P) қысқа импульс үшін пайдаланыңыз. Пульс реттегіш қалпына қойылғаннан соң іске қосылады.
- 6 Қақпақты, тіркемелерді және табақты алу үшін жоғарыдағы процедураларды керісінше қайталаңыз.
 - **Қақпақты алмас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.**

Маңызды

- Өңдеу құралы кофе бұршақтарын майдалауға не ұсақтауға немесе түйіршікті қантты ұнтақ қантқа айналдыруға арналмаған.

- Бадам эссенциясын немесе қоспаларға дәмдеуіштерді қосқан кезде пластикалық заттарға тигізбеңіз, олар тұрақты пішімді беруі мүмкін.

Тіркемелерді қолдану
Әрбір тіркеменің мәнін ұсынылған пайдалану кестесінен қараңыз.

10А Пластикалық блендер (берілген болса)

Блендерді қолдану

Сурет 4 - 6

- 1 Тығыздауыш дөңгелегін алмас бөлігіне салыңыз – тығыздауыштың ойылған аймаққа дұрыс салынғанын тексеріңіз.
 - **Тығыздауышқа зақым келсе немесе дұрыс салынбаса, ағуы мүмкін.**
- 2 Алмас жинағының төменгі жағынан ұстап, алмастарды бокалға салыңыз, қауіпсіздендіру үшін оны сағат тіліне қарсы бұраңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
 - 🔒 – Құлыпталмаған қалып
 - 🔒 – Құлыпталған қалып
- 3 Ингредиенттерді бокалға салыңыз.
- 4 Қақпақты бокалға салыңыз және қауіпсіздендіру үшін төмен басыңыз. Құю саңылауын салыңыз.
- 5 Блендерді қуат бөлігіне салыңыз блендердегі белгіні 🔌 қуат бөлігіндегі 🔌 белгісімен туралаңыз және оны құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
 - **Блендер ішкі құлпына дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.**

10В Шыны блендер (берілген болса)

Блендерді қолдану

Сурет 7 - 9

- 1 Тығыздауыш дөңгелегін алмас бөлігіне салыңыз – тығыздауыштың ойылған аймаққа дұрыс салынғанын тексеріңіз.
 - **Тығыздауышқа зақым келсе немесе дұрыс салынбаса, ағуы мүмкін.**
- 2 Бокалды алмас жинағына бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас бөлігінің төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
 - 🔒 – Құлыпталмаған қалып
 - 🔒 – Құлыпталған қалып
- 3 Ингредиенттерді бокалға салыңыз.
- 4 Қақпақты бокалға салыңыз және қауіпсіздендіру үшін төмен басыңыз. Құю саңылауын салыңыз.

- 5 Блендерді қуат бөлігіне салыңыз блендердегі белгіні 🔌 қуат бөлігіндегі 🔌 белгісімен туралаңыз және оны құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
 - **Блендер ішкі құлпына дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.**

Пайдалы кеңестер

- Майонез жасаған кезде, майдан басқа ингредиенттерді блендерге салыңыз. Мойын қақпағын алып тастаңыз. Одан кейін құрылғы іске қосылғанда, қапақтағы тесік арқылы майды жайлап құйыңыз.
- Қою қоспалар, мысалы, паштет және тұздықтар, қырып алуды қажет етуі мүмкін. Қоспа өңдеуге қиын болса, аздап сұйықтықты қосыңыз.
- Бөліктерді өңдеу ұсынылмайды, себебі пластикалық бөліктерге зақым келуі мүмкін.
- Құрғақ ингредиенттерді блендерден өткізу үшін, бөліктерге бөліңіз, мойын қақпағын алып тастаңыз, одан кейін құрал іске қосылғанда бөліктерді бір-бірлеп тастаңыз. Іске қосқан кезде, қолыңызды әрі ұстаңыз. Ең жақсы нәтижелер үшін жиі босатып тұрыңыз.

11 Пышақ алмасы

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Үлкен құрылымдар үшін пульс реттегішін қолданыңыз.
- Ет, нан, көкөністер сияқты тағамды шамамен 2 см бөліктерге бөліңіз.
- Печеньені бөліктерге бөлу керек және құрылғы іске қосылып тұрғанда тағам түтікшесіне қосыңыз.
- Тым қатты өңдеп жібермес үшін сақ болыңыз.
- Кондитерлік өнімді жасаған кезде майды тікелей тоңазытқыштан алып, 2 см бөліктерге бөліңіз.

12 Қамыр құралы

Ашытылған қамыр қоспалары үшін қолданыңыз.

«Тағамды өңдеу құралын қолдану» тармағының астындағы нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- 60 секундтан ұзақ өңдемеңіз.
- Құрғақ ингредиенттерді табаққа салып, құрылғы іске қосылып тұрған кезде сұйықтықты беру түтікшесіне салыңыз. Жұмсақ иілгіш қамыр шары жасалмайынша өңдеңіз.
- Тек қолмен қайта илеңіз. Табақта қайта илеу ұсынылмайды, себебі ол өңдеу құралының тұрақсыз болуын туғызуы мүмкін.

Пайдалы кеңестер

- Жаңа ингредиенттерді қолданыңыз
- Тағамды тым кішкентай бөлікке кеспеңіз. Беру түтікшесінің енін тегіс толық етіп толтырыңыз. Бұл өңдеу кезінде тағамның жан-жағына шашырауының алдын алады.
- Жоғары қаратып салынған тағам келбеу салынған тағамнан қысқарақ етіп беріледі.
- Өңдегеннен кейін дискіде немесе табақта әрқашан қалдықтың кішкентай бөлігі қалады.

13 Екі жақты бұлғауыш

Бұлғауышты қолдану

- 1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
- 2 Әрбір қалақшаны қауіпсіз білік басына салыңыз.
- 3 Ол жетекші біліктің үстіне түспейінше абайлап бұрау арқылы бұлғауышты салыңыз.
- 4 Ингредиенттерді қосыңыз.
- 5 Біліктің ұшы қақпақтың ортасына салынатындай қақпақты салыңыз.

Пайдалы кеңестер

Маңызды

- **Білік бір барлығын бір кекс қоспасында жасау үшін ыңғайлы емес, себебі бұл қоспалар тым ауыр және оған зақым келтіруі мүмкін. Әрқашан пышақты қолданыңыз.**
- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізуге болады.
- Ыдыс пен біліктердің таза болуын және былғамас бұрын май болмауын қамтамасыз етіңіз.

17 Цитрус шырынын сыққыш

(берілген болса)

- a Конус
- b Елеуіш

Цитрус шырынын сыққышты қолдану үшін

- 1 Жетекші білік пен табақты қуат бөлігіне салыңыз.
 - 2 Елеуішті табаққа салыңыз, елеуіш тұтқасының табақ тұтқасындағы қалыпта тікелей құлыпталуын қамтамасыз етіңіз.
 - 3 Ол толық төмен түскенше, конусты жетекші біліктің үстіне салыңыз.
 - 4 Жемісті екіге бөліңіз. Одан кейін қосыңыз және жемісті конусқа салып басыңыз.
- **Елеуіш дұрыс құлыптанбаса, цитрус шырынын сыққыш жұмыс істемейді.**

14 - 16 Дисктер

Кесу дисктерін қолдану

- 1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
- 2 Орталық кесу аймағын ұстап, сәйкес жағын жоғары қаратып дискіні жетекші білікке салыңыз.
- 3 Қақпағын жабыңыз.
- 4 Тағамды беру түтікшесіне салыңыз.
- 5 Қосыңыз және итеру құралымен тегіс итеріңіз, **беру түтікшесіне ешқашан қолыңызды салып итермеңіз.**






Пайдалы кеңестер

- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жемісті бөлме температурасында сақтап, шырынын сығыңыз және шырынды сықпас бұрын қолыңызбен жұмыс үстелінде айналдырыңыз.
- Шырынды сығуға көмектесу үшін, шырынды сыққан кезде жемісті бір жағынан екінші жағына қозғаңыз.
- Көп мөлшерде шырынды сыққан кезде, мәйегі мен тұқымдарының тұрып қалуының алдын алу үшін сүзгіні жүйелі түрде босатып тұрыңыз.

18/19 Шағын ұсақтағыш/ майдалағыш (берілген болса)

- a Ұсақтағыш ыдыс
- b Тығыздауыш сақина
- c Алмас бөлігі

- 1 Ингредиенттерді құтыға салыңыз.
- 2 Тығыздауыш дөңгелекті алмас жинағына салыңыз.
- 3 Алмас жинағын төменгі жағын жоғары қаратып бұраңыз. Оны алмастарын төмен қаратып құтыға батырыңыз.

- 4 Қатты тартылмайынша алмас жинағын құтыға бұрап салыңыз. Келесі сияқты алмас жинағының төменгі жағындағы суреттерге қараңыз:
-  - Құлыпталмаған қалып
-  - Құлыпталған қалып
- 5 Ұсақтағышты қуат блогына орналастырып, ұсақтағыштағы  белгісін қуат блогындағы  белгісімен туралап,  құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
- 6 Максималды жылдамдықты таңдаңыз немесе импульс (P) функциясын пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Бала тағамдары/езбелер, ұнтақтағышта өңдемес бұрын пісірілген тағамның бөлме температурасында салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

20 Ұнтақтағыш (берілген болса)

- a Ұсақтағыш қақпақ
- b Ұнтақтағыштың алмас бөлігі
- 1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз.
 - 2 Қақпақты салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
 - 3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
 - 4 Жылдамдықты таңдаңыз немесе пульсті қолданыңыз (P).

Пайдалы кеңестер

- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50 г көлемінен артық өңдемеуді ұсынамыз.
- Тұтас дәмдеуіштер жұпар иісін ұнтақталған дәмдеуіштерге қарағанда ұзағырақ сақтайтындықтан, жұпар иісін сақтау үшін бір уақытта кішкентай жаңа мөлшерін ұнтаған жөн.
- Ең көп жұпар иісін және эфир майларын шығарып алу үшін, тұтас дәмдеуіштерді ұнтақтағанда өте жақсы қуырылады.
- Ұнтақтағышта құрғақ куркума тамырын өңдемеңіз, себебі ол тым қатты болғандықтан, алмастарды зақымдауы мүмкін.
- Өңдемес бұрын жанжабилді кішкентай бөліктерге кесіңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

21 Шырынсыққыш (берілген болса)

- a Итергіш
- b Шырынсыққыш қақпағы
- c Мәйекті алып тастау құралы
- d Сүзгі барабаны
- e Тостаған
- f Шырынсыққыш мұрыншасы

Шырынсыққышты пайдалану үшін

- 1 Шырынсыққыш тостағанын қуат блогына орнатып, құлыпталғанша сағат тілінің бағытымен бұраңыз — тостаған дұрыс орнатылған кезде мұрынша сол жақта орналасқан болуы керек.
 - 2 Мәйекті алып тастау құралын сүзгі барабанына орналастырыңыз - құлақшалардың ұяшықтары барабанның төменгі жағында орналасқанына көз жеткізіңіз.
 - 3 Сүзгі барабанын орнатыңыз
 - 4 Тіркеме қақпағын орнатыңыз — құлыпталғанша сағат тілімен бұраңыз. **Егер тостаған немесе қақпақ өзара құлыпқа дұрыс орнатылмаса, шырынсыққышыңыз жұмыс істемейді.**
 - 5 Шырын шығысының астына сәйкес келетін стақан немесе графинді орналастырыңыз.
 - 6 Беріліс түтігіне сәйкес келуі үшін тағамды тураңыз.
 - 7 Қуат көзін қосып, итергішпен төмен қарай біркелкі итеріңіз — беріліс түтігіне ешқашан саусағыңызды салмаңыз. Тағы салудан бұрын тағамды толықтай өңдеңіз.
- Соңғы бөлікті қосқаннан кейін сүзгі барабанынан шырынды толықтай сығу үшін шырынсыққышты тағы да 30 секундқа жұмыс істетіңіз.

Маңызды

- Егер шырынсыққыш дiрiлдей бастаса, оны өшіріп, барабаннан мәйекті шығарыңыз. Егер мәйек біркелкі таралмаса, шырынсыққыш дiрiлдейдi.
- Кейбір қатты тағамдар шырынсыққышты баяулатуы немесе тоқтатуы мүмкін. Егер мұндай жағдай орын алса, шырынсыққышты өшіріп, сүзгіні бұғатталудан босатыңыз.
- Қолданған кезде шырынсыққышты өшіріп, мәйек жинағышты тұрақты түрде тазалап тұрыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Өңдеуден бұрын сүйектер мен дәнектерді (мысалы, бұрыш, қауын, өрік) және қатты қабықтарды (мысалы, қауын, ананас) алып тастаңыз. Алма мен алмұрттың қабығын аршу немесе олардың өзектерін шығару қажет емес.
- Қатты, балғын жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз.

Сусын қақпағымен

- 1 Сағат тілімен бұрау арқылы қақпақты салып, құлыптаңыз.
- 2 Жеміс коктейлін ішуді қалаған кезде, жай ғана қақпақ бетін тырс еткізіп ашыңыз. Сусынды тікелей бөтелкеден ішуге болады.

22 Express Dice (берілген болса)

- a Текшелеп турау дискі
- b Текшелеп турау торы
- c Текшелеп турағыштың итергіші

Маңызды: текшелеп турау дискі тек текшелеп турау тіркемесімен бірге пайдалануға ғана арналған.

Express Dice тіркемесін пайдалану үшін

- 1 Қуат блогына жетек білігі мен тостағанды орнатыңыз.
- 2 Турау дискісін қосып, қақпақты орнатыңыз.
- 3 Беріліс түтігіне турау торын орнатыңыз.
- 4 Турау торы арқылы тағамдарды өңдеу үшін турау итергішін қосып пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Өңдеуге көмектесу үшін екі қолыңызды итергіштің үстіне қойып, төменге қарай біркелкі итеріңіз.
- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін балғын жеміс пен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Тағамның кептеліп қалуын болдырмау үшін тағамды беріліс түтігіне нығыздап салмаңыз - ең дұрысы тағамды келесі өлшемнен аспайтындай етіп тураған жөн:

50 × 30 мм

- Егер тордан өткізу үшін тағам тым қатты болса, оны шамамен 10-15 минут бойы пісіріңіз де, оны өңдеуден бұрын тоңазытқышта суытып алыңыз.
- Өңдеуден бұрын әрқашан тағамнан қабықтарын, сүйектерін және денектерін алып тастаңыз.

Ескертпе:

- Тағамдардың өлшемдері мен пішіндері әртүрлі болатындықтан, текшелеп турау нәтижесінде кейбір бөліктер пішінсіз болуы мүмкін, бұл — қалыпты жағдай.
- Ірімшік, ветчина және чоризо секілді тағамдар торда бітеліп қалады, сондықтан оларды бұл тіркемемен пайдалануға кеңес берілмейді.

Торды тазалау

Итергіштің ұшын текшелеп турау торында бітеліп қалған тағамдарды шығару үшін пайдаланыңыз.

22A Сондай-ақ, Express Dice тіркемесін фри картобын және крудите жасау және көкөністерді таяқша секілді турау үшін пайдалануға болады.

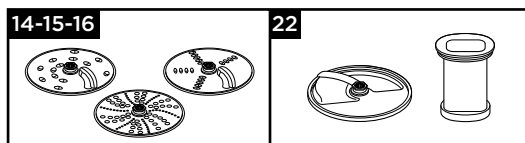
- 1 Турау торын турау дискінсіз орнатыңыз.
- 2 Одан кейін құрылғыны іске қосусыз тағамды тор арқылы қолмен итеріңіз.

23 Express Serve (берілген болса)

- a Express serve жетек білігі
- b Ұзарту науасы
- c Негіз
- d Ұстағыш табақша

- 1 Жетек білігі мен тостағанды қуат блогына орнатыңыз.
- 2 Кіші жетек білігін негізгі білікке орнатыңыз - **орнатылмаған болса, Express Serve құрылғысы жұмыс істемейді.**
- 3 Қажетті тіркемені/дискіні орнатыңыз - тым көп күш түсірмеңіз. Тағы басқа ақпарат пен кеңестерді алу үшін «Дискілер» және «Express Dice» бөлімдерін қараңыз.

Келесілермен бірге пайдаланыңыз:



Маңызды — Текшелеп турағыш және дискілер

- Егер тағам тағам шығысынан шықпаса, құрылғыны өшіріп, дисктің астында тағамның бітеліп қалмағанын және ұстағыш табақшаның орнатылғанын тексеріңіз. Процесті жалғастырудан бұрын кептеліп қалған тағамды тазалаңыз.

Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Алмастары мен кесу дисктерін күтіммен ұстаңыз - олар тым өткір болады.**
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

Қуат бөлігі

- Ылғал шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. Өзара құлыптау аймағында **(8)** тағам қалдығының жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің артындағы сақтау аймағында сақтаңыз **(9)**.

Тазалау жөніндегі нұсқаулар — тиісті суретті қараңыз **24**.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2020 = 20T04

Үлгі	TYPE FDM30
Кернеу	220 - 240 В
Герц	50 - 60 Гц
Ватт	800 Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сушевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ұсынылған пайдалану кестесі





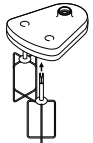





Құрылғыңызды демалдырусыз төменде берілген уақыт шамаларынан асыра жұмыс істетпеңіз.

Төмендегі кестеде көрсетілген максималды көлемдерден аспаңыз.





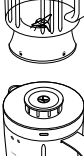

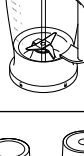
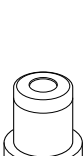
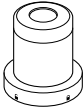


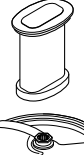
Берілген уақыт шамаларынан ұзағырақ жұмыс істетсеңіз, құрылғыңыз зақымдалып қалуы мүмкін.

Құрылғыны жұмыс істету бойынша берілген ақпарат тек анықтама ретінде қамтамасыз етілген және ол өңделетін ингредиенттерге қарай түрленуі мүмкін.

Ыстық ингредиенттерді өңдемеңіз

Құрал/ Тіркеме	Функция		 (Сек)	
	Барлығы бір кекс қоспасында	2	10	1,2 кг жалпы салмағы
	Пісірме - майды ұнға салу Нан ингредиенттерін біріктіру үшін су қосу	2 1 - 2	10 10 - 20	300 г ұн салмағы
	Балықты және майсыз етті кесу Паштет пен террин	2	10 - 30	400 г макс майсыз сиыр еті
	Көкөністерді кесу	P	5 - 10	100 г - 500 г
	Жаңғақтарды майдалау	2	30 - 60	100 г - 200 г
	Ас шөптері	2	20 - 30	30 г - 50 г
	Майонез	2	60 - 80	4 жұмыртқа сарысы
	Жұмсақ жемісті майдалау, пісірілген жеміс пен өсімдіктер	2	10 - 30	500 г
	Жұмыртқа ағы	2	60 - 120	2 - 6 (200 г)
	Шайқалған қаймақ (Өңдеу уақыты қаймақтағы май құрамына қарай түрленуі мүмкін)	2	60 - 120	250-500 мл
	Ашытылған қоспалар	2	60	340 г ұн салмағы 550 г жалпы салмағы
 	Қатты текстурадағы тағамдарды үгу және турау, мысалы, сыр, картоп және осыған ұқсас тағамдар	2	-	Ыдыстағы 1,2 литр белгісінен артық толтырмаңыз
	Жұмсақ текстурадағы тағамдарды турау, мысалы қияр және қызанақ	1	-	
	Пармезан сырын майдалайды	2	-	
	Цитрус жемістерінің шырынын сығу үшін қолданыңыз (мыс., апельсин, лимон, лайм және грейпфрут)	1	-	-

Ұсынылған пайдалану кестесі

Құрал/ Тіркеме	Функция		 (Сек)	
	Салық сорпалар мен сусындар (Шыны сауытқа мұзды/тоңазытылған ингредиенттерді ең соңында салыңыз)	2	30 - 60	1,2 литр
	Сүт коктейльдері/Қоспалар негізіндегі салқын сүт	2	15 - 30	1 литр
	Мұзды ұсақтау	P	30 - 40	6 Мұз текшелері (125 г)
	Майды араластыру (Ең алдымен сұйық ингредиенттерді салыңыз)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 литр
	Жаңғақтар Кофе бұршақтары Піспеген ет (сиыр етінен стейк) 2 см кесектерге бөліңіз	2	10 - 30	50 г
		2	30	50 г
		P	5	70 г
	Дәмдеуіштерді өңдеу Түйіршікті қара бұрыш, кардамон дәндері, зира дәндері, күнзе дәндері және фенхель дәндері Кофе бұршақтарын ұнтақтау Жаңғақтарды ұсақтау Сарымсақ бастарын, жас бұрыштар мен жанжабіл тамырын өңдеу Балғын кокос	2	30 - 60	50 г
		2		50 г
		P	-	50 г
		P	-	30 г
		2/P	30 - 60	40 г
	Жеміс және көкөністер	2	-	600g
	Сәбіз, кәді, қияр, қызылша және алма сияқты түрлі тағамдарды текшелеп турау үшін қолданыңыз.	2		Тостағанда белгіленген максималды көлемнен асыра толтырмаңыз
	Фри картобы мен крудите үшін картоп, сәбіз, кәді және қияр секілді әртүрлі тағамдарды турау үшін пайдаланыңыз.	Қолмен	-	

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	Себебі	Шешім
Өңдеу құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ. Табақ қуат бөлігіне дұрыс салынбаған. Табақ қақпағы дұрыс құлыпталмаған	Өңдеу құралының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Табақтың дұрыс салынғанын және тұтқаның оң жақ бұрышқа орнатылғанын тексеріңіз. Қақпақтың ішкі құлпы тұтқа аймағында дұрыс салынғанын тексеріңіз. Табақ пен қақпақ дұрыс салынбаса, өңдеу құралы жұмыс істемейді Жоғарылардың ешбірі болмаса, үйіңіздегі сақтандырғышты/автоматты тексеріңіз.
Блендер немесе ұнтағыш жұмыс істемейді	Блендер немесе ұнтағыш дұрыс құлыпталмаған. Блендер немесе ұнтағыш дұрыс жиналмаған.	Блендер немесе ұнтағыш ішкі құлпына дұрыс салынбаса, жұмыс істемейді. Алмас жинағының бокалға/құтыға толық бекітілгенін тексеріңіз.
Өңдеу құралы өңдеп жатқанда тоқтайды	Өңдеу құралы шамадан тыс жүктелген/ максималды көлем асырылған. Қақпақ құлыпталмаған.	Ұсынылған жылдамдық диаграммасында көрсетілген максимум көлемді тексеріңіз. Қақпақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Блендер немесе көп ұнтақтағыш алмас жинағы бөлігіне тығыз орнатылмаған.	Төсемесі жоқ Төсемесі дұрыс орнатылмаған Төсемеге зақым келтірілген.	Төсеменің дұрыс орнатылғанын және зақымдалмағанын тексеріңіз. Ауыстырылатын төсемені алу үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
Құралдардың/ Тіркемелердің нашар жұмысы	Сәйкес «Тіркемені қолдану» бөліміндегі кеңестерді қараңыз. Тіркемелерінің дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.	

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2020 Kenwood Limited. All rights reserved



134701/2